

PENDAMPINGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) KERUPUK UDANG MELALUI PENINGKATAN PRODUKSI

Rizka Ayu Wahyuni^{*1}, Liana Fitriani Hasymi², Rahmad Hidayat³

¹ Program Studi D3 Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Teknologi, Universitas Borneo Lestari

² Program Studi S1 Administrasi Rumah Sakit, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Teknologi, Universitas Borneo Lestari

³ Program Studi S1 Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Teknologi, Universitas Borneo Lestari,

*Korespondensi: rizkaayuwahyuni18@gmail.com

ABSTRACT

The production issue of shrimp crackers made by IRT partners lies in their inability to produce in large quantities. This is mainly due to the simplicity of their production process and the lack of automated equipment to support production. This Beginner Community Empowerment activity aims to increase production capacity and assist partner teams in obtaining P-IRT (Home Industry Food Production Permit) and Halal Certification for their shrimp cracker products. The method used is socialization through PowerPoint media. The stages of the activity include socialization, assistance to partners in applying for P-IRT and Halal Certification, provision of production equipment, and monitoring and evaluation. Results show that before receiving production equipment, IRT partners were only able to produce 20 kg of shrimp crackers per day. After receiving the equipment, production increased to 30 kg per day—a 50% improvement. The activity also successfully supported the partner teams in obtaining P-IRT and Halal Certification for their shrimp cracker products. Conclusion This Beginner Community Empowerment activity successfully increased the production capacity of partner teams by 50% and supported them in obtaining P-IRT and Halal Certification for their shrimp cracker products.

Keywords: Home Industry (IRT); Production Improvement; Shrimp Crackers;

ABSTRAK

Permasalahan produksi kerupuk udang yang dihasilkan mitra IRT tidak mampu memproduksi dalam jumlah besar, hal ini disebabkan karena pada aspek produksi yang masih sederhana dan tidak mempunyai alat-alat otomatis untuk menunjang produksi. Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula ini bertujuan untuk mendampingi tim mitra meningkatkan kapasitas produksi agar mempunyai P-IRT dan Sertifikasi Halal pada olahan kerupuk udang. Metode yang digunakan adalah sosialisasi menggunakan media *power point*. Tahapan kegiatan dimulai dari sosialisasi, pendampingan mitra terkait pengajuan P-IRT dan Sertifikasi Halal, pemberian alat-alat produksi dan monitoring dan evaluasi. Hasil menunjukkan sebelum dilakukan pemberian alat-alat produksi mitra IRT hanya mampu memproduksi kerupuk udang 20 Kg/hari dan setelah dilakukan pemberian alat-alat produksi mitra IRT mampu memproduksi kerupuk udang 30 Kg/hari dengan tingkat keberhasilan meningkat 50% dan mampu mendampingi tim mitra mempunyai P-IRT serta Sertifikasi Halal pada olahan kerupuk udang. Kesimpulan Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula ini mampu meningkatkan kapasitas produksi tim mitra sebesar 50% dan mampu mendampingi tim mitra mempunyai P-IRT dan Sertifikasi Halal pada olahan kerupuk udang.

Kata Kunci: Industri Rumah Tangga (IRT); Peningkatan Produksi; Kerupuk Udang

PENDAHULUAN

Desa Tanjung Dewa Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut terletak sekitar 40 km dari kota Pelaihari. Desa Tanjung Dewa memiliki potensi untuk dijadikan desa wisata (Dinas Parawisata Tanah Laut, 2020). Di desa ini terdapat Kelompok Industri Rumah Tangga (IRT) yang memproduksi kerupuk udang. Sebagian besar penduduk Desa Tanjung Dewa bekerja sebagai nelayan, dan usaha rumah tangga perikanaan. Untuk membantu perekonomian keluarga ibu-ibu di desa tersebut membuka usaha dengan memanfaatkan hasil laut seperti udang yang diolah menjadi kerupuk udang. Mitra pada kegiatan ini merupakan ibu rumah tangga di Desa Tanjung Dewa Jl. Pelabuhan Timur yang memiliki usaha Industri Rumah Tangga (IRT) kerupuk udang. Permasalahan produksi kerupuk udang yang

diolah mitra IRT yaitu tidak mampu memproduksi kerupuk udang dalam jumlah besar, hal ini disebabkan antara lain karena pada aspek produksi yang masih sederhana dan tidak mempunyai alat-alat otomatis untuk menunjang produksi. Secara keseluruhan pembuatan kerupuk udang dalam aspek produksi, mulai dari penyimpanan bahan baku udang dan pengolahan kerupuk udang yang dilakukan oleh mitra IRT masih manual dan sangat sederhana. Ketersediaan bahan baku udang yang tidak menentu tergantung musim tangkapan udang yang membuat mitra harus menyimpan bahan baku udang di freezer, akan tetapi tempat penyimpanan bahan baku udang yang dimiliki mitra yaitu freezer kapasitas 100 Liter saja. Sedangkan pada aspek proses produksi mulai dari menghaluskan udang, pencampuran adonan kerupuk dilakukan secara manual menggunakan tangan, pada proses pengukusan adonan kerupuk udang mitra hanya mempunyai 1 kompor saja. Sehingga pembuatan kerupuk udang dengan jumlah 20 kg tiap produksi membutuhkan waktu yang cukup lama dan tidak mampu memproduksi dalam jumlah banyak.

Selama survey awal yang dilakukan oleh Tim Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) Dosen Universitas Borneo Lestari, hasil wawancara bahwa mitra tidak mempunyai alat-alat produksi apapun untuk menunjang produksi dan untuk memperbanyak kapasitas produksi. Mitra juga belum memiliki P-IRT dan Sertifikasi Halal pada produk kerupuk udang. Oleh karena itu dengan adanya kegiatan pengabdian masyarakat ini tim PMP mengharapkan dapat membantu mitra dalam meningkatkan kapasitas produksi kerupuk udang, mampu membuka lapangan pekerjaan, dan mampu meningkatkan kesejahteraan perekonomian keluarga. Hasil pengabdian yang dilakukan oleh (Fuad, 2019) terkait peningkatan produksi dan pengembangan industri rumah tangga (IRT) ikan asap juga memberikan dampak positif terhadap mitra, bantuan berupa perbaikan ruang produksi, alat pengasap tipe tertutup, dan freezer untuk menyimpan produk mampu meningkatkan produksi mitra sampai dengan 50%. Aspek peningkatan kapasitas produksi sangat dibutuhkan untuk Industri Rumah Tangga (IRT), seperti hasil pengabdian (Perdana, 2022) menjelaskan bahwa mitra UMKM mampu meningkatkan kapasitas produksi dengan cara mempunyai penggorengan kerupuk, mesin perajang kerupuk, dan mesin pengering kerupuk dalam rangka peningkatan kapasitas produksi. Hasil pengabdian (Ma'mun, 2024) juga menerangkan bahwa untuk meningkatkan kapasitas produksi kerupuk diperlukan waktu pengeringan dengan oven pengering kerupuk lebih cepat dibanding waktu pengeringan menggunakan panas matahari. Hasil pengabdian (Ekawati, 2024) juga sejalan dengan kegiatan ini yaitu peningkatan kapasitas produksi diiringi dengan adanya penambahan peralatan proses produksi kerupuk similer dua kali lipat dari sebelumnya. Hasil pengabdian (Sumarto, 2024), juga menyebutkan peningkatan jumlah produksi kerupuk ikan dalam satu bulan mampu meningkat dua kali lipat karena ada pengaruh penggunaan rumah pengering sinar matahari. Hasil pengabdian (Nurdin, 2025) menyebutkan bahwa penggunaan mesin pengiris adonan mampu meningkatkan produksi signifikan dibandingkan manual dan waktu menjadi efisien. Hasil pengabdian (Ponidi, 2022) menjelaskan bahwa modifikasi mesin penggorengan mampu meningkatkan produksi kerupuk sebesar 60% hingga 75%.

Upaya-upaya yang dapat dilakukan untuk menyelesaikan masalah aspek produksi pada mitra dengan memberikan alat penggiling udang, alat pemotong kerupuk, mixer pengadong kerupuk, kompor 2 tungku dan panci kukusan, diharapkan dengan adanya alat-alat tersebut mempunyai meningkatkan kapasitas produksi olahan kerupuk udang sebesar 50%. Selain itu tim PMP juga mendampingi mitra IRT untuk melakukan kepengurusan P-IRT dan Sertifikasi Halal. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk mendampingi industri rumah tangga kerupuk udang melalui peningkatan kapasitas produksi.

METODE

Kegiatan PMP ini berfokus pada peningkatan kapasitas produksi kerupuk udang. Sasaran kegiatan ini adalah IRT skala mikro Jl. Pelabuhan Timur Desa Tanjung Dewa, Kecamatan Panyipatan,

Kabupaten Tanah Laut, Pelaihari Kalimantan Selatan sebanyak 6 orang. Waktu pelaksanaan kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula ini yaitu tanggal 12 Juli 2025. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu persiapan dengan cara diskusi dan wawancara kepada mitra terkait kendala dan permasalahan selama memproduksi kerupuk udang. Tahapan kedua memberikan sosialisasi kepada tim mitra terkait kiat-kiat untuk meningkatkan kapasitas produksi dalam olahan makanan dan minuman. Sosialisasi dilaksanakan dengan cara memberikan materi terkait tata cara penyimpanan bahan makanan, cara pengolahan bahan makanan, dan alat-alat yang menunjang produksi. Materi penyuluhan disampaikan dengan cara presentasi menggunakan media *power point*. Tahapan ketiga memberikan pendampingan kepada tim mitra terkait kepengurusan ijin P-IRT dan Sertifikasi halal melalui media *power point* dan website. Materi yang disampaikan adalah cara registrasi, syarat dan ketentuan dalam pengajuan ijin PIRT dan Sertifikasi Halal. Tahapan keempat adalah dengan memberikan alat-alat yang menunjang produksi tim mitra dan penerapan teknologi dan inovasi tepat guna dan tahap akhir kegiatan dengan monitoring dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula (PMP) ini dilaksanakan bertujuan untuk meningkatkan kapasitas produksi tim mitra, mendampingi tim mitra agar mempunyai P-IRT dan Sertifikasi Halal pada olahan kerupuk udang. Pelaksanaan kegiatan ini melalui lima tahapan utama, yaitu persiapan, pelaksanaan sosialisasi, pelaksanaan pendampingan dan monitoring evaluasi. Setiap tahap dilaksanakan secara menyeluruh untuk memastikan kegiatan PMP ini berjalan dengan lancar.

Tahapan persiapan, diawali dengan datang langsung ke rumah mitra di Jl. Pelabuhan Timur Desa Tanjung Dewa Kecamatan Panyipatan Kabupaten Tanah Laut.



Gambar 1. Tim dosen melakukan diskusi dan wawancara kepada Mitra IRT terkait kendala dan permasalahan produksi kerupuk udang

Pada **Gambar 1.** Tim Dosen Universitas Borneo Lestari berdiskusi dengan tim Mitra IRT terkait kendala dan permasalahan yang terjadi selama memproduksi kerupuk udang. Tim mitra menjelaskan bahwa selama ini tidak bisa memproduksi kerupuk dalam jumlah banyak, sedangkan peminat kerupuk udang yang mereka jual cukup tinggi. Sehingga jika ada konsumen yang membeli mereka harus memesan terlebih dahulu, kemudian ketersediaan bahan baku udang yang tidak menentu tergantung hasil tangkapan nelayan di Pantai Tanjung Dewa. Tim mitra tidak bisa memproduksi kerupuk udang setiap hari karena keterbatasan tempat penyimpanan *freezer* yang digunakan, sehingga mitra tidak mampu menyimpan bahan baku udang dan sangat membutuhkan tempat penyimpanan bahan baku *freezer* dengan kapasitas 300 Liter. Sedangkan pada aspek produksi kerupuk udang pada tahapan menghaluskan udang, mitra hanya menggunakan pisau dan mencacah secara manual, kemudian pada tahapan pencampuran adonan seperti tepung, udang, penyedap rasa juga dilakukan

secara manual dan pada tahap pemotongan kerupuk udang sebelum dikeringkan juga dilakukan secara manual. Sedangkan pada tahap akhir pengolahan kerupuk hanya menggunakan kompor 1 tungku dan 1 panci kukusan saja, sehingga tidak mampu membuat kerupuk udang dalam jumlah yang banyak, karena akan membutuhkan waktu yang lama.

Tahapan selanjutnya yaitu pelaksanaan sosialisasi dengan memberikan materi mengenai tata cara penyimpanan bahan makanan yang baik dan benar, sanitasi dan *hygiene* cara pengolahan bahan makanan, dan alat-alat yang diperlukan untuk menunjang produksi kerupuk udang. Cara pengelolaan bahan untuk produksi kerupuk udang.



Gambar 2. Sosialisasi terkait Peningkatan Kapasitas Produksi Kerupuk Udang

Pada **Gambar 2**. Pelaksanaan sosialisasi dilakukan dengan cara menyampaikan materi melalui *power point* dan diskusi antar tim dosen dan tim mitra. Hal ini bertujuan untuk agar mitra IRT lebih mudah memahami dan bisa menerapkan pada usaha kerupuk udangnya. Hasil pengabdian (Wulandari, 2024) (Wulandari, *et al.*, 2024) menjelaskan bahwa melalui pelatihan dapat mengoptimalkan produksi rambak di UD. IKABA dalam memenuhi permintaan konsumen produk rambak. Oleh karena itu dalam kegiatan ini melakukan sosialisasi terkait peningkatan kapasitas produksi kerupuk udang.

Tahapan selanjutnya pendampingan mitra IRT terkait cara registrasi, syarat dan ketentuan dalam pengajuan mendapatkan nomor PIRT dan Sertifikasi Halal. Untuk mendapatkan nomer P-IRT mitra harus memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) terlebih dahulu, setelah mitra mendapatkan NIB, kemudian mitra didampingi melakukan registrasi melalui [OSS - Sistem Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik](#). Dan untuk mendapatkan sertifikat halal, mitra di damping melakukan regiistrasi melalui <https://bpjph.halal.go.id/>



Gambar 3. Pendampingan Tim Dosen dan Tim Mitra IRT Kerupuk Udang

Pada **Gambar 3.** Setelah adanya pendampingan yang dilakukan oleh tim dosen, kerupuk udang mitra IRT ibu Normi mempunyai Nomor P-IRT 2026301010127-30. Setelah mendapatkan Nomor P-IRT kemudian kerupuk udang tim mitra juga mendapatkan sertifikat Halal Indonesia ID63410026653130825.

Kemudian tahapan selanjutnya memberikan alat-alat dan penerapan alat-alat teknologi dan inovasi tepat guna untuk meningkatkan kapasitas produksi seperti *freezer* 300 Liter, mesin penggiling udang, mesin pemotong kerupuk, mixer pengadong kerupuk, kompor 2 tungku dan 1 panci.



Gambar 4. Penyerahan Alat-Alat Produksi.

Tahapan akhir kegiatan adalah monitoring dan evaluasi terkait peningkatan kapasitas produksi. Monitoring dilakukan melalui wawancara langsung kepada tim mitra setelah pemberian alat-alat produksi. Hasil monitoring dan evaluasi yang dilakukan, mitra menjelaskan bahwa sebelum diberikan alat-alat otomatis, mitra hanya mampu memproduksi 20 kg/hari dan setelah diberikan alat-alat produksi yang didanai oleh Kemdiktisaintek Tahun Anggaran 2025, mitra mampu memproduksi kerupuk udang 30 kg/hari. Meningkatnya kapasitas produksi karena adanya penggunaan alat-alat otomatis yang digunakan oleh mitra pada saat produksi kerupuk udang. Setelah pemberian alat, mitra juga didampingi oleh tim dosen PMP untuk penerapan teknologi alat-alat produksi.

Dan dengan adanya pendampingan IRT, kepengurusan PIRT dan Halal, mitra akhirnya mempunyai Nomor PIRT dan Sertifikat Halal pada produk kerupuk udangnya. Sehingga keberhasilan kegiatan PMP pada aspek produksi meningkat 50% dari produksi awal.

SIMPULAN

Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat Pemula ini mampu meningkatkan kapasitas produksi tim mitra sebesar 50% dan produk kerupuk udang tim mitra mempunyai P-IRT 2026301010127-30 dan Sertifikasi Halal ID63410026653130825 pada olahan kerupuk udang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih diberikan kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (Kemdiktisaintek) tahun 2025 yang telah mendanai kegiatan ini melalui skema Hibah Pengabdian Berbasis Masyarakat, ruang lingkup Pemberdayaan Masyarakat Masyarakat Pemula (PMP) dengan Nomor Kontrak Induk 128/C3/DT.05.00/PM/2025 dan Nomor Kontrak

Turunan 100/LL11/KM/2025, ucapan terimakasih juga diberikan kepada Tim Mitra Industri Rumah Tangga Ibu Normi Desa Tanjung Dewa, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Borneo Lestari (LPPM) dan Tim Dosen PMP Fakultas Ilmu Kesehatan dan Sains Teknologi Universitas Borneo Lestari.

DAFTAR PUSTAKA

- Ekawati, O. N. (2024). Peningkatan Kapasitas Produksi Kerupuk Samiler Melalui Penerapan Mesin Pemarut Singkong pada IKM Keripik di Kecamatan Ngantang Kabupaten Malang. *Abdimas Galuh*, 2070-2083.
- Fuad M, I. F. (2019). Peningkatan Produksi dan Pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT) Ikan Asap di Desa Banyu Urip Ujung Pangkah Gresik. . *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-Dinamika*, 4.
- Laut, D. P. (2020). <https://www.dispar.tanahlautkab.go.id/pariwisata/detail/pantai-tanjung-dewa>. Retrieved Juni 1, 2025, from Dinas Parawisata: <https://www.dispar.tanahlautkab.go.id/pariwisata/detail/pantai-tanjung-dewa>
- Ma'mun, M. A. (2024). PKM Increases Production Of Crackers "Kerupuk Fanatasy" Through The Engineering Of Cracker Oven Machines In Kecamatan Pedurungan, Kota Semarang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (RAJPKM)*, 35-42.
- Nurdin, S. F. (2025). Peningkatan Produksi Melalui Mesin Pengiris Adonan Kerupuk, Pengemas dan Pemasaran UKM Bawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3.
- Perdana, C. N. (2022). Peningkatan Kapasitas Produksi Pada UMKM Kerupuk Menggunakan Teknologi Integritas. *Jurnal Pengabdian*, 6.
- Ponidi, A. H. (2022). UMKM Kerupuk Pasir Dalam Upaya Peningkatan Produksi dan Penjualan dengan modernisasi Peralatan Penggorengan. *Humanism Jurnal Pengabdian Masyarakat*.
- Sumarto, S. A. (2024). Peningkatan Kualitas Produksi Kerupuk Ikan Menggunakan Rumah Pengering Inovatif Sinar Matahari pada UMKM "Cik Delly" Rupat Utara Kabupaten Bengkalis. *Jurnal of Rural and Urban Community Empowerment*, 5.
- Wulandari, S. H. (2024). Peningkatan Daya Saing Produk Kerupuk Rambak di UD Ikaba Melalui Pelatihan Modernisasi Teknologi Produksi. *Community Journal*, 10690-10694.